

Panasonic

電子レンジ

総合カタログ®

2015 / 冬

オープンレンジ / 電子レンジ



焼く、煮る、蒸す、揚げるがこれ一台。

10分で ちゃんとごちそう。



ECONAVI

Panasonic
Smart
App
パナソニック スマート

☆☆Bistro
ビストロ



本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。



焼

ビストロなら、
両面一気に
焼き目こんがり。



蒸

ビストロなら、
蒸し器のように
しっとりなめらか。



Point1

光ヒーター＋グリル皿で
フライパンのように両面こんがり

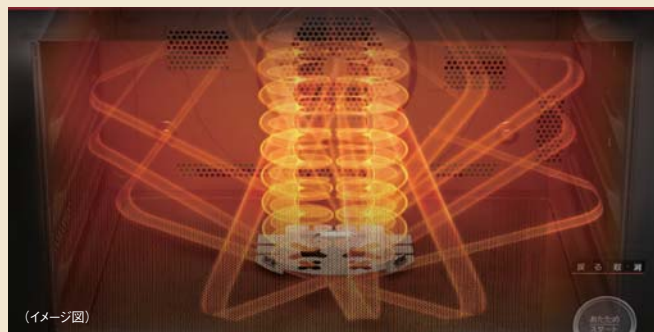


(イメージ図)

P.3

Point2

サイクロンウェーブ加熱＋64眼スピードセンサーで



(イメージ図)

〈サイクロンウェーブ加熱〉

買う前に試して実感!



辻調グループ監修 ビストロ電子レンジ科

P.9



煮

ビストロなら、
火加減を気にせず
すばやく煮物。

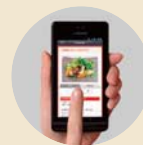


揚げ

ビストロなら、
揚げ油いらずで
サクッとヘルシー。

10分で
ちゃんとしそう、
100レシピ集

「かんたんピザ・パン」メニューが加わって
リニューアル。時間がなくても、手作りのお
いしさを楽しめます。(NE-BS1200のみ)



カンタン
「タッチアクセス」機能

☆☆Bistrot
ビストロ



【スチーム】オープンレンジ
NE-BS1200

オープン価格*
-RK (ルージュブラック)
-W (ホワイト)

ECONAVI

(社) 通商外線協会
平成21年度
優秀製品・技術賞
受賞

Panasonic
Smart
App

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使いやすさ
コンパクト設計

【スチーム】オープンレンジ
30L

【スチーム】オープンレンジ
26L

【スチーム】オープンレンジ
26L 23L

単機能レンジ
オープンレンジ
15L 22L

商品機能
一覧

上手に解凍・あたため



(イメージ図)
〈64眼スピードセンサー〉 実際はセンサーで庫内は光りません。

P.5

Point3

スピードスチーム機構で
蒸し器のようにしっとりふくら



(イメージ図)

P.7

ご当地グルメ
キャンペーン 日本全国 喰らいつくせ!

もれなくご当地食材セットが当たる!! P.9

*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

●P1-2の内容はNE-BS1200の機能を中心に説明しています。

光ヒーター & グリル皿

直火のような高火力で、肉・魚・野菜など、予熱なしで両面をこんがり焼き上げます。



両面こんがり！

(イメージ図)

光ヒーター(上火)



(イメージ図)

遠赤外線ヒーターで表面をパリッと。
近赤外線ヒーターで脂を効果的に落としてヘルシーに焼き上げます。

ビストロスピード グリル皿(下火)



●——— マイクロ波 ———●
(イメージ図)

マイクロ波を吸収して発熱するから、フライパンのようにアツアツに。裏返さなくても、こんがり焼き上げます。

塩さばは
約**12分**
(4人分)

ハンバーグは
約**15分**
(4人分)

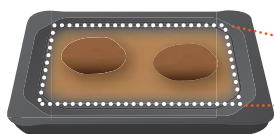


トーストは
3分台
(1枚)

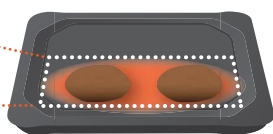
30Lクラスでも1~2人分の調理に対応！

スピードエア加熱^{※1}

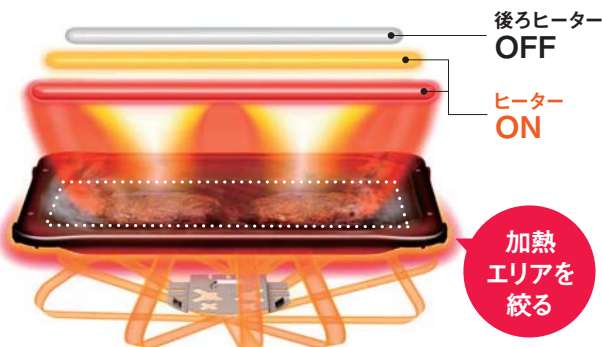
1~2人分を調理する際、グリル皿の手前半分を集中して効率よく加熱することで、調理時間を短縮します。^{※2}



2人分なのに全部加熱するのはもったいない。



必要な分のスペースを優先的に効率よく調理。



(イメージ図)

スピードエア加熱^{※1}もエコナビ！

ECONAVI

スピードエア加熱^{※1}では、食品を上ヒーターとマイクロ波で上下同時に集中加熱します。さらに温度センサーで庫内温度を検知して、加熱時間と加熱パワーをコントロールし無駄な加熱を防ぐことで、省エネ^{※3}になります。

「かんたんピザ・パン」

NEW

ピザ・パンを発酵も 予熱もなしで焼き上げ！

発酵と予熱をせずに10分※4で焼き上がる「かんたんピザ・パン」メニューを新開発。「サイクロンウェブ加熱」でマイクロ波の制御することでグリル皿の発熱量をアップさせ、光ヒーターの高火力と合わせて予熱なしで焼き上げます。



かんたんフォカッチャ



スナックピザ



凍ったまま グリル※5

解凍せずに、 凍ったまま 一気に焼き上げ！



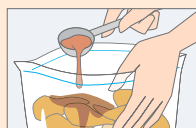
手羽元の彩り野菜添え

約24分
(4人分)

冷凍した食品をそのまま一気に焼き上げ！
休日などに下ごしらえしてホームフリージングしておけば、
忙しい平日の時間にゆとりが生まれます。

How to 手羽元の彩り野菜添えの場合

1 1時間のあるときに下ごしらえして冷凍保存 2 忙しいときは凍ったまま一気に焼き上げ！



冷凍保存袋に調味料と肉・野菜を入れる
(野菜と肉は別の袋で冷凍)



そのままホームフリージング



並べて焼くだけ

「こんがり8分」※4

ボタンひとつで、 こんがり焼いて、 サクッと揚げる！

スピードエリア加熱※1で、こんがり焼いたごちそうメニューも、家庭の定番、揚げ物メニューも、加熱時間はたった8分！

忙しい毎日のうちごはんを応援します。



サーモン・ライスコロッケ



こんがりミートローフ

合わせ技 セット

鶏のマヨ焼き&あさりのボンゴレ

約21分
(4人分)

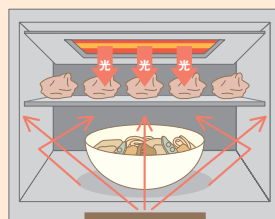
食卓に彩り。 1品分の調理時間で、 もう1品。

上段で焼き物、下段で煮物や汁物というように、2つの異なるメニューを同時に調理。別々に調理する手間が省け、メニューの幅が広がります。

上段グリル
焼き物・揚げ物

同時に調理

下段レンジ
煮物・ゆで物・汁物・炒め物



マイクロ波 (イメージ図)

パスタとチキンを
別々に手動調理した場合

パスタ+チキン
約28分

自動メニュー
「合わせ技セット」

パスタセット
約21分

約25%短縮
(当社比)

※1.焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。※2.塩さは2切れ(200g)の調理時間。手動「グリル」両面焼き上段(10分)と自動メニュー(7分53秒)の比較。※3.塩さは2切れ(200g)を手動「グリル」両面焼き上段で焼いた場合(196Wh)とスピードエリア加熱のエコナビ運転で焼いた場合(170Wh)の比較にて、約13%の省エネとなります。※4.自動メニュー「かんたんピザ・パン」「こんがり8分」対応メニューにおいて、「8分」「10分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※5.取扱説明書の対象レシピに従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品には対応していません。

●P.3-4の内容はNE-BS1200/BS902の機能を中心に説明しています。

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使いやすさ
コンバクト設計

スチームオープンレンジ
30L

スチームオープンレンジ
26L

スチームオープンレンジ
26L
23L

単機能レンジ
オープンレンジ
15L
22L

商品機能
一覧

NEW サイクロンウェーブ加熱

マイクロ波をらせん状に放射し、
食品の中央部分から
おだやかに解凍します。



食品の中央部分から
おだやかに解凍！



従来品
NE-BS1100

端・周囲から
解凍



新製品
NE-BS1200

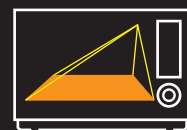
食品の中央部分から
おだやかに解凍

(イメージ図)

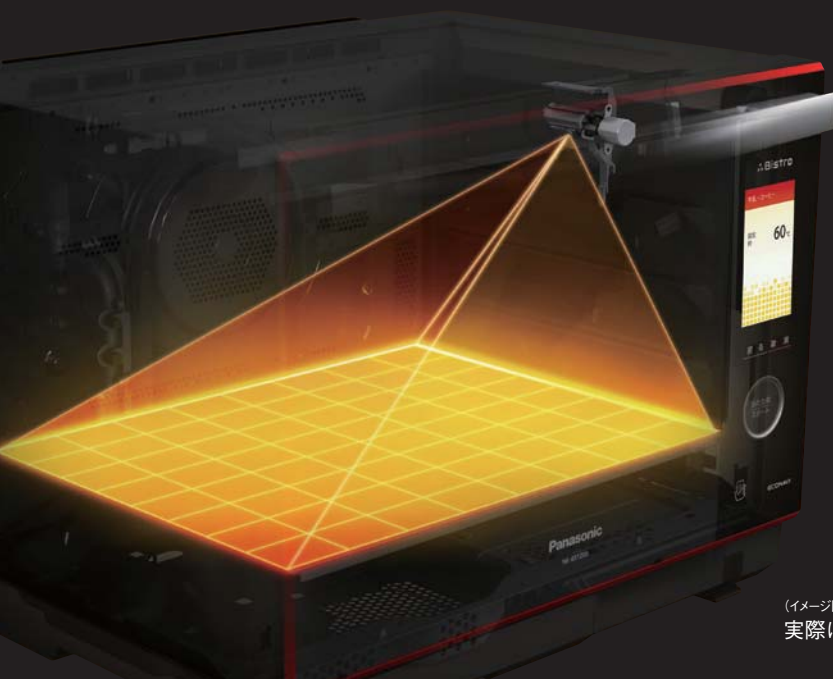


64眼スピードセンサー

瞬時に食品の分量を見分けて※1、
あたため・解凍します。



瞬時に温度を測定！



あたため時の
食品・大きさを見分ける※1

ECONAVI

「ごはん」のように素材が均一な食品と見分け※1たら、エコナビ制御※2により、ごはんなら1杯30秒※3という時短&省エネで適温にあたため。大皿のおかずなど、異なる素材が混在する場合は、低温部の温度が上がるように加熱時間を調整します。

(仕上がり温度は、加熱条件によって異なる場合があります。)

NEW

解凍時の食品の分量・種類を見分ける※1

解凍時も庫内の温度を測定し、食品の分量・種類を見分けます。※1

(イメージ図)

実際はセンサーで庫内は光りません。

ムダを見つけて自動で節電

ECONAVI

ムダな加熱をセーブして省エネに。※4

64眼スピードセンサーで食品の分量、温度差、位置などをチェックし、1品あたためでは加熱時間をコントロールしてムダな加熱を防ぎ、2品同時あたためでは低温部をねらって効率よく加熱します。

芯までほぐせる 解凍*

NEW

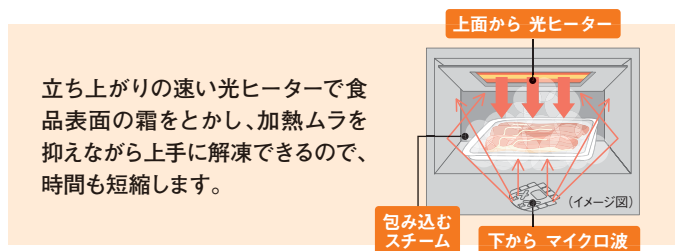
解凍ムラを抑えてすぐ下ごしらえ
できる状態に解凍。



ひき肉をほろほろな状態に解凍

新搭載のサイクロンウェーブ加熱によって食品の中央部分からおだやかに解凍し、解凍ムラを抑えます。さらに64眼スピードセンサーが食品の分量や種類を見分けて自動で解凍を制御するので、何度も解凍し直す手間もなく、すぐ下ごしらえに使える状態にします。

*食材や形状、環境により出来栄は異なります。



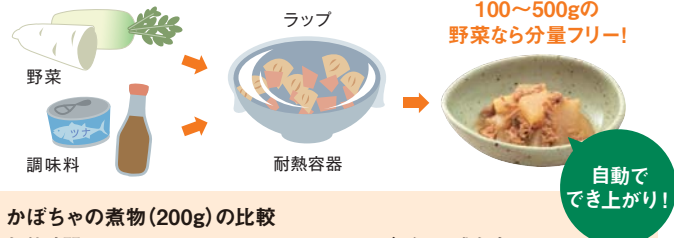
かんたん 煮物

鶏と根菜のうま煮

分量や火加減を
気にせず、
上手に煮物。

耐熱容器に野菜などの食材と調味料を入れたら、あとはビストロにおまかせ。64眼スピードセンサーで野菜などの分量を見分けて*5加熱時間を調整するので、手軽に煮物が楽しめます。もう、煮物に鍋はいりません。(野菜の重量100~500gの範囲、一部メニューを除く。)

大根とツナの煮物の場合



かぼちゃの煮物(200g)の比較
加熱時間

かんたん煮物	4分
鍋で加熱	17分

ビタミンC残存率*6

かんたん煮物	63.8%
鍋で加熱	49.8%

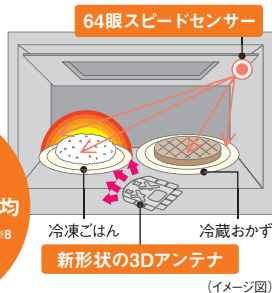
2品同時あたため (ねらって加熱)*7



当社独自の新形状3Dアンテナでマイクロ波をコントロールする「ねらって加熱」により、ねらい性能が向上。冷凍ごはんも冷蔵おかずなど、温度の違う2品を同時に、効率よくあたためます。

NEW

当社
2014年度機種
NE-BS1100より平均
約14.0%の時短*8
を実現



お好み温度 設定

食品温度を見張り、
自動であたため。



低温.....高温

-10°Cから90°Cまで自動であたためできます。

64眼スピードセンサーで庫内の広い範囲の温度を見張って加熱するので、容器の重さに左右されることもなく、お好みの温度にあたためられます。

※1.マイクロ波による食品の温度上昇特性や、面積、温度上昇速度により、食品を分類し見分けます。※2.70°C設定で室温ごはん150gの1品あたための場合、上昇温度1°C当りの電力量がエコナビ運転時(0.214Wh/°C)とエコナビ運転をしなかった時(0.251Wh/°C)の比較にて、約15%の省エネとなります。※3.茶わん1杯のごはん150g(約20°C)を中心部を含む平均温度75°C以上まであたためた場合、連続加熱・庫内高温時の加熱は除く。※4.70°C設定で冷凍ごはん150gと冷蔵ハンバーグ90gの2品あたためた場合、上昇温度1°C当りの電力量がエコナビ運転時(0.777Wh/°C)と「ねらって加熱」をしなかったとき(0.922Wh/°C)の比較にて、約15%の省エネとなります。※5.マイクロ波による食品の温度上昇速度により分量を見分けます。※6.数値は当社換算値。かぼちゃ200gの煮物のビタミンC残存量を鍋で加熱した場合49.8%と新製品NE-BS1200で加熱した場合63.8%の比較。【分析依頼先】(財)日本食品分析センター【分析試験成績発行日および番号】2015年2月23日/第15013901001-01号~第15013901010-01号。※7.食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたために向きません。※8.70°C設定で冷凍ごはん150gと冷蔵ハンバーグ90gの2品あたためた場合、当社2014年度機種NE-BS1100平均3分32秒に対して、新製品NE-BS1200平均3分2秒。※9.NE-BS1200の場合、設定は「毎日使い」の「あたため色々」をタッチして、「お好み温度」を選び、温度を設定します。NE-BS902の場合、設定は「6お好み温度」を選び、ダイヤルで温度を設定します。※10.加熱後かき混ぜて、温度を確認してください。

●P.5-6の内容はNE-BS1200/BS902の機能を中心に説明しています。

スピードスチーム機構

庫内上部に密度の高いスチームを閉じ込め、
蒸し器のようにしっとり、ふっくら。



熱効率が高い
ボイラー！



(イメージ図)

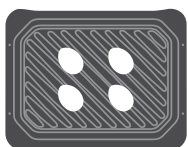
スチームで多彩なメニューを手軽にクッキング

スチームコントロール

調理に応じて低温のスチームから高温の過熱水蒸気まで、
量、噴射タイミングをきめ細かくコントロール。あたため・解凍から
お菓子作りや調理まで、多彩なメニューを手軽に、おいしく仕上げます。

多量 スチーム量 少量		ゆで卵・温泉卵 自動メニューでゆで卵や温泉卵が殻付きのまま1個から。		蒸し料理 ヘルシーな蒸し料理がカンタンに。
		発酵 発酵に適した環境をキープするので、霧吹きは不要。		中華まんあたため 中華まんも、ふっくらホカホカ。
		解凍 解凍ムラを抑えて、使いやすい状態にすばやく解凍。		スチームあたため ごはんも、ラップなしでしっとり、ふっくら。
低温		スチーム温度		過熱水蒸気

ゆで卵&温泉卵もおまかせ！※1



置くだけかんたん！



ゆで卵

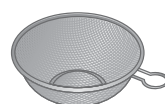


温泉卵

※1.自動メニューのみ対応。

手動スチーム

金属製のザルや缶詰に入った食材、
レトルト食品をそのままあたためられます。
(NE-BS1200/BS902/BS802/JBS652のみ)



金属製のザル



缶詰



レトルトパック

「蒸し物10分」※2 「蒸し焼き10分」※2

すぐにふっくら、 ジューシーな蒸し上がり！

ヘルシーな蒸し料理も、
こんがり焼き目がついたバリバリ餃子も
10分でおいしく仕上がる自動メニュー！
人気の蒸し物&蒸し焼き料理を短時間で食卓へ。



牛肉とエリンギのこしょうぎょうざ



クイック・ローストビーフ



彩りしゅうまい

蒸し物調理

蒸し器なしでも、 メニュー広がる！

スピードスチーム機構により
スチームを使った調理も充実。
たっぷりのスチームが、
素材の味を生かして、
おいしくふっくら仕上げます。

約25分



一尾魚の蒸し物



約18分
(4人分)

手作り肉まん

ヘルシー調理※3

塩ざけ

余分な脂や塩分を カットしてヘルシーに。

ビストロは、もちろんヘルシー！
光ヒーターの近赤外線が鶏肉内部の脂をすばやく落とし、遠赤外線
で表面をしっかりと焼くことで
ヘルシーに、こんがり焼き上げられます。また、光ヒーターと過熱
水蒸気の働きで、魚の塩分を落
としながら焼き上げられます。



鶏の塩焼き

光ヒーターで脂をカット！

減脂率比較 鶏の塩焼きの場合

フライパン調理 27.1%※4

NE-BS1200「鶏の塩焼き」 56.4%※4

約2倍
カット

過熱水蒸気で塩分をカット！

減塩率比較 塩ざけの場合

NE-BS1200「塩ざけ」 6.0%※4

NE-BS1200「塩ざけ(減塩)」 15.5%※4

約2.5倍
カット

※2.自動メニュー「蒸し物10分」「蒸し焼き10分」対応メニューにおいて、「10分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※3.一部の自動メニューに限りです。
※4.数値は当社換算値(加熱前と比較)。(財)日本食品分析センター【分析試験成績発行日および番号】2015年2月17日/第15004471001-01号、第15004471004-01号、2015年2月18日/第15004471007-01号、第15004471011-01号。

オープン調理

お料理の楽しさを広げる 低温80℃～高火力300℃※1 オープン。

低温80℃からの設定が可能となり、コンフィなどこだわり調理のニーズにもお応えします。

90℃



豚肉のコンフィ

180℃



バターロール

160℃



いちごのショートケーキ

220℃



手作りピザ

280℃



クリスピーピザ

80℃



さんまのコンフィ

130℃



カスタードプディング

200℃



シュークリーム

250℃



ローストビーフ

300℃



焼きいも

NEW

80℃

100℃

150℃

200℃

250℃

300℃

NEW

80～90℃の低温でじっくり加熱する
低温オープン

さんまのコンフィ



鶏肉のコンフィ



予熱もスピーディー

高火力300℃※1 オープン

最高300℃※1のコンベクションオープン。

熱風が庫内を循環して、ピザはこんがり、パンはふんわり香ばしく、スポンジケーキやシューはしっとりふくら、お肉はこんがりジューシーに仕上がります。スチームをお好みで投入できる「スチームプラス」搭載により、オープン調理へのこだわりにもお応えします。

ロールパンなら

1度に24個焼ける

2段コンベクションオープン。

発酵時は霧吹き不要のスチーム発酵。



予熱
170℃が
約5分で!



(イメージ図)

もれなくご当地食材セットがどれか1つ当たる!!



北海道
[手づくりぎょうざ]
ぎょうざセット



愛知県
[スープカレー]
野菜セット

どれが届くか
お楽しみ!



宮城県
[手羽先のこんがり焼き]
手羽先セット



兵庫県
[牛肉のはちま炒め丼]
神戸牛



鳥取県
[焼き鯖の煮付け]
鯖の煮付けセット



宮城県
[チキン南蛮]
宮城県産鶏肉(もも)セット

※賞品はお選びいただけません。
交換・返品はご遠慮ください。
※賞品は変更になる場合がございます。

購入期間 2015年9月1日(火)～12月14日(月)

応募期間 2015年9月1日(火)～2016年1月15日(金)

ご応募から賞品の発送まで約4～5週間程度かかります。

[対象商品] NE-BS1200/JBS652

詳しくはWEBサイトから! ▶ <http://panasonic.jp/range/cp1509/>

大好評! 辻調グループ監修

ビストロ電子レンジ科

買う前に試して実感!

1 体験教室全国で開催中!

2 WEBでも体験できる!

ビストロの良さを実感してください!

ビストロ電子
レンジ科の詳細は

<http://panasonic.jp/range/>



キッチンポケット

「ビストロを、もっと使いこなしたい!」
あなたのための、お助けコミュニティ



PC・スマホ
どちらでもOK!

▶ <http://www.kitchen-pocket.com>

操作しやすく、お手入れ機能も充実。設置もコンパクト。

「かんたん画面」でさらに使いやすく カラータッチ液晶

タッチ操作でメニュー選びが簡単な「カラータッチ液晶」。
よく使う機能を3つ選んで、
大きな文字で表示する
「かんたん画面」が選べます。

(NE-BS1200/JBS652のみ)



大きな
文字で
見やすく
表示

やさしくスムーズに閉まる ソフトダンパー採用ドア

ドアが閉まる手前で手を離しても、
やさしくスムーズに閉まります。



*手を離す位置によっては、ドアが開く場合があります。
(NE-BS1200/JBS652のみ)

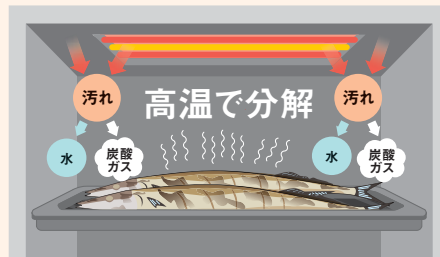
NEW 材料や作りかたを表示する みんなの料理教室

カラータッチ液晶に
手順が確認できる
「みんなの料理教室」を新搭載。
画面で手順を確認できるので
初心者でも使いこなせます。
(NE-BS1200のみ)



お掃除の手間が軽減できる お手入れ機能

天井は、調理と同時に汚れを
分解する「オートクリーン加工」。
お手入れ自動コースも充実しているので、
いつもきれいに使えます。



お手入れ前



自動メニューで
ハンバーグを焼いた後

お手入れ後



自動お手入れ
「天井」コース実行後

(イメージ図)

お手入れ自動コース

洗浄・水抜き	給水経路を水でさっと洗い流しながら、最後に水を抜きます。	天井	天井の汚れを高温で分解します。
庫内	スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすいようにします。	脱臭	においの原因を高温で分解し、脱臭します。
		クエン酸洗浄	給水経路をクエン酸で洗浄します。

すっきり置ける コンパクト設計

カップボードなどへの設置に配慮。
コンパクトなのに庫内は広びる30Lのワイドタイプです。



Panasonic Smart App スマートフォンとビストロで調理をもっと便利に タッチアクセス機能 (NE-BS1200のみ)

ビストロにタッチするだけで、簡単にレシピに合った加熱の設定ができます。*

レシピ検索：お気に入り登録※3	マイレシピ登録 (100件) ~SNS連携
食材やタイトルからレシピを検索することができ、お気に入りのレシピは登録(ブックマーク)して、必要となさずに見ることができます。	材料や作りかた、自分で撮った写真をマイレシピとして登録ができます。Twitter・Facebookと連携し、自分のマイレシピを公開することも可能です。
エコ情報	使い方ガイド
前回と前々回の調理にかかった電気代の目安を見ることができます。	万が一、本体にエラーが表示された場合でも、スマートフォンで内容を確認できます。
	エラー表示サポート

“レシピ検索”サービス
詳しくはこちらから



<https://recipe.apc.panasonic.com/top/>

●対応機種：Android™ OS バージョン2.3.3以上で、おサイフケータイ®FeliCaまたはNFCに対応する機種(一部機種を除く)。
※Google Play™よりアプリをダウンロードできない機種ではご利用いただけません。 ※最新の情報はホームページをご確認ください(確認先URL <http://panasonic.jp/pss/ap/>)。 ※iPhoneには対応していません。 ●専用アプリのダウンロード・CLUB Panasonic への会員登録が必要です。
●アプリケーションのダウンロードおよびサーバーへのアクセスには、別途通信費用がかかります。 ●通信状況が悪い場合にはご利用できません。
●サービス内容・スマートフォンの画面デザインは予告なく変更になる場合がございます。 ●「おサイフケータイ」は、株式会社NTTドコモの登録商標です。 ●「FeliCa」は、ソニー株式会社の登録商標です。 ●「Android™」は、Google Inc.の商標です。

※1.社団法人 日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。※2.すべてのレシピがタッチで設定できるわけではありません。※3.マイレシピ登録をしたレシピではご利用になれません。

●P.9・10の内容はNE-BS1200/BS902の機能を中心に説明しています。

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使いやすさ
コンパクト設計

スチームオーブンレンジ
30L

スチームオーブンレンジ
26L

スチームオーブンレンジ
26L 23L

単機能レンジ
オープンレンジ

15L 22L

商品機能
一覧

ビストロのハイグレードモデル



スチーム オープンレンジ

NE-BS1200 オープン価格*

目標年度
2008年度省エネ基準達成率
116%年間消費電力量
63.3kWh/年-RK (ルージュブラック)
-W (ホワイト)

100レシピ集付き



ECONAVI



-RK (ルージュブラック)

●後ろ、左右ピッタリ。
上方スペース10cmでOK。

-W (ホワイト)

取説掲載レシピ数 445
自動メニュー数※1 398

NE-BS902との主な違い

カラータッチ液晶

ソフトダンパー採用ドア

100レシピ集付き

おすすめ
1サイクロンウェーブ加熱・64眼スピードセンサー
「芯までほぐせる解凍※2」

食品の中央部分からおだやかに解凍してムラを抑え、食品の分量や種類を見分けて自動制御します。

おすすめ
2予熱なし10分※3で焼き上がる
「かんたんピザ・パン」メニュー搭載

光ヒーターとビストロスピードグリル皿によって、発酵なしのピザやパンを予熱なし10分で焼き上げます。

おすすめ
3カラータッチ液晶に材料や作りかたを表示する
「みんなの料理教室」搭載

家族みんなで楽しめる「おすすめ」「キッズ」「男前」の3コース全18メニューをご用意しました。



主な自動メニュー

あたため色々 ごはん・おかず スチームあたため 中華まん フライ お好み温度 トースト	蒸し物・蒸し焼き 茶わん蒸し 温泉卵 手作りぎょうざ 手作り肉まん 一尾魚の蒸し物	冷凍にも対応 (凍ったままグリル) ハンバーグ 肉巻き野菜 ぶりの照り焼き 炒め物・揚げ物	かんたん煮物 青菜の煮物 かぼちゃの煮物 野菜のカレー煮 大根とツナの煮物 お菓子・パン・ジャム
解凍 / ゆで野菜 スチーム解凍 (全解凍・半解凍) ゆで野菜(果実菜・根菜)	焼き物 鶏の塩焼き スペアリブ さんまの塩焼き じゃがいものグラタン	鶏のから揚げ 野菜炒め 合わせ技セット 鶏の照り焼き&ポテトサラダ 魚のパン粉焼き&ペンネ	スナックピザ かんたんフォカッチャ いちごのショートケーキ フランスパン

優れた基本性能のビストロ



スチーム オープンレンジ

NE-BS902 オープン価格*

目標年度
2008年度省エネ基準達成率
116%年間消費電力量
63.3kWh/年-T (ブラウン)
-W (ホワイト)

ECONAVI



-W (ホワイト)

●後ろ、左右ピッタリ。
上方スペース10cmでOK。

-T (ブラウン)

取説掲載レシピ数 275
自動メニュー数※1 165

NE-BS802との主な違い

光ヒーター

64眼スピードセンサー

芯までほぐせる解凍

かんたん煮物

おすすめ
1サイクロンウェーブ加熱・64眼スピードセンサー
「芯までほぐせる解凍※2」

食品の中央部分からおだやかに解凍してムラを抑え、食品の分量や種類を見分けて自動制御します。

おすすめ
2予熱なし10分※3で焼き上がる
「かんたんピザ・パン」メニュー搭載

光ヒーターとビストロスピードグリル皿によって、発酵なしのピザやパンを予熱なし10分で焼き上げます。

おすすめ
3幅広い温度帯でメニュー広がる
「低温80℃オープン」搭載

オープンの温度は、低温80℃から設定可能となり、コンフィなどこだわり調理ニーズに対応します。



自動メニュー番号一覧

1 スチームあたため	13 手作りぎょうざ	24 さんまの塩焼き	35 から揚げ&野菜
2 飲み物	14 冷凍ぎょうざ	25 塩さば・塩さけ	36 もち&汁物
3 酒かん	15 蒸し焼き10分	26 塩さば・塩さけ(減塩)	37 おこわセット
4 中華まんあたため	16 蒸し物10分	27 鶏の照り焼き	38 パスタセット
5 フライあたため	17 温泉卵	28 鶏のから揚げ	39 かんたんピザ
6 お好み温度	18 ゆで卵	29 ハンバーグ	40 かんたんパン
7 スチーム解凍	19 茶わん蒸し	30 肉巻き野菜	41 スポンジケーキ
8-9 ゆで果実菜/根菜	20 こんがり8分	31 ぶりの照り焼き	42 シフォンケーキ
10 トースト	21 グラタン	32 焼きおにぎり	43 シュー
11 果実菜の煮物	22 とんかつ	33 肉&野菜	44 フランスパン
12 根菜の煮物	23 鶏の塩焼き	34 魚&野菜	

●27-32冷凍にも対応(凍ったままグリル) ●33-38は合わせ技セット

NE-BS1200・NE-BS902・NE-BS802・NE-SC302機能一覧(おもな機能の説明▶P.20)

品番	オープン	スチーム	センサー	光ヒーター	スピードエリア加熱/ エリア加熱※6	スピードスチーム 機構	ビストログリル皿	時短メニュー		
	2段調理	過熱水蒸気	赤外線センサー					こんがり8分※8	蒸し物10分※8	蒸し焼き10分※8
NE-BS1200	300℃コンベクション	●	64眼スピード	●	●スピードエリア	●	●スピード	こんがり8分※8	蒸し物10分※8	蒸し焼き10分※8
NE-BS902	300℃コンベクション	●	64眼スピード	●	●スピードエリア	●	●スピード	こんがり8分※8	蒸し物10分※8	蒸し焼き10分※8
NE-BS802	300℃コンベクション	●	スイングサーチ	—	●エリア	●	●	こんがり10分※8	蒸し物10分※8	蒸し焼き15分※8
NE-SC302	300℃コンベクション	●	スイングサーチ	—	—	—	—	—	—	—

※1.取扱説明書および別冊記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※2.マイクロ波による食品の温度上昇特性や、面積、温度上昇速度により、食品を分
せん。※5.鶏の照り焼き(250g)の調理時間。エリア加熱非搭載の当社2013年度機種NE-BS800(13分30秒)と新製品NE-BS802(10分40秒)の比較。※6.焼
分「蒸し焼き10分」「蒸し焼き15分」対応メニューにおいて、「8分」「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※9.食品2品の分量はほぼ同等。ただし

時短調理のスタンダードモデル

☆Bistro
bistro

【スチーム】オープンレンジ

NE-BS802

オープン価格*

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 116%	年間消費電力量 63.3kWh/年
----------------	------------------	----------------------

-K(ブラック)
-W(ホワイト)

ビストロ
グリル皿



NE-SC302との主な違い

両面グリル

合わせ技セット

スピードスチーム機構

スチームエレクトの30Lモデル

【スチーム】エレクト

【スチーム】オープンレンジ

NE-SC302

オープン価格*

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 116%	年間消費電力量 63.3kWh/年
----------------	------------------	----------------------

-R(レッド)



おすすめ
1

冷凍したまま焼き上げる
「凍ったままグリル※4」

時間のあるときに下ごしらえして冷凍保存しておけば、忙しいときは凍ったまま一気に焼き上げ。



おすすめ
2

幅広い温度帯でメニュー広がる
「低温80℃オープン」搭載

オープンの温度は、低温80℃から設定可能となり、コンフィなどこだわり調理ニーズに対応します。



おすすめ
3

1~2人分の調理が最大約20%※5時短
「エリア加熱※6」搭載

手前側のヒーターをメインとして使用し、上下同時加熱で少量の焼き物時の時短を可能に。



おすすめ
1

幅広い温度帯でメニュー広がる
「低温80℃オープン」搭載

オープンの温度は、低温80℃から設定可能となり、コンフィなどこだわり調理ニーズに対応します。



おすすめ
2

食品温度を見張り、自動であたため
「お好み温度」設定

食品温度を見張って加熱するので、離乳食など温度調節が難しいものに便利です。



おすすめ
3

遠赤Wヒーターで
「トースト1枚約5分(裏返し必要)」

立ち上がりの速い遠赤Wヒーターで、こんがりすばやく焼き上げられます。4枚まで一度に焼けます。



自動メニュー番号一覧			
1 スチームあたたため	12 手作りぎょうざ	23 シュー	合わせ技セット
2 飲み物	13 蒸し焼き15分	24 スポンジケーキ	
3 酒かん	14 蒸し物10分	25 シフォンケーキ	31 肉&野菜
4 中華まんあたたため	15 茶わん蒸し	26 パターロール	32 魚&野菜
5 フライあたたため	16 温泉卵	27 フランスパン	33 パスタセット
6 お好み温度	17 ゆで卵	28 ハンバーグ	ヘルシーコース選択可
7 スチーム解凍	18 こんがり10分	29 鶏の照り焼き	34 塩さば・塩ざけ
8 ゆで果実	19 グラタン	30 ぶりの照り焼き	35 あじの開き
9 ゆで根菜	20 ハンバーグ		36 鶏の照り焼き
10 トースト	21 鶏の塩焼き		37 鶏のから揚げ
11 野菜のうま煮	22 クリスピーピザ		38 肉巻き野菜

自動メニュー番号一覧			
1 スチームあたたため	蒸し物	21 ホイル焼き	30 アップルパイ
2 飲み物	12 茶わん蒸し	22 チキン	31 蒸しプリン
3 酒かん	13 さけのハーブ蒸し	23 ポーク	32 ピザ(ソフト生地)
4 中華まんあたたため	14 蒸し焼きそば	24 魚	33 パターロール
5 フライあたたため	焼き物	25 スポンジケーキ	34 山形食パン
6 お好み温度	15 グラタン	26 シフォンケーキ	35 フランスパン
7 スチーム解凍	16 ドリア	27 フルーツケーキ	高火力オープン
8 ゆで果実	17 ハンバーグ	28 シュー	36 クリスピーピザ
9 ゆで根菜	18 手羽元の香味焼き	29 クッキー	37 焼き野菜
10 トースト(裏返し)	19 鶏のから揚げ		38 焼きいも
11 野菜のうま煮	20 一口とんかつ		

※()内は取説掲載レシピ数

理							レシピ	使いやすさ		自動お手入れ	
自動メニュー						2品 ※9 同時あたため (エコナビ)	芯までほぐせる 解凍	自動 メニュー数※1	液晶		ソフトダンパー 採用ドア
合わせ技セット	凍ったままグリル※4	かんたん煮物	かんたんピザパン	ノンフライ	トースト						
154パターン	48メニュー	●	●	●	1枚3分台	●	サイクロンウェーブ 加熱	398(445)※	カラータッチ	●	● (オート クリーン加工)
40パターン	20メニュー	●	●	●	1枚3分台	●	サイクロンウェーブ 加熱	165(275)※	大型 ホワイトバックライト	—	● (オート クリーン加工)
18パターン	3メニュー	—	—	●	1枚5分台	—	—	96(184)※	大型 ホワイトバックライト	—	●
—	—	—	—	●	1枚約5分(裏返し必要)	—	—	71(173)※	大型オレンジ	—	●

類し見分けます。※3「10分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※4.取扱説明書の対象レシピに従って下ごしらえしたものの。市販の冷凍食品には対応していません。焼き物・揚げ物など一部の自動メニューで対応。※7.加熱後かき混ぜて、温度を確認してください。※8.自動メニュー「こんがり8分」「こんがり10分」「蒸し物10分」汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたりに向きません。

*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使いやすい
コンパクト設計

【スチーム】オープンレンジ
30L

【スチーム】オープンレンジ
26L

【スチーム】オープンレンジ
26L
23L

単機能
オープンレンジ

15L
22L

商品機能
一覧

ニッポンの 暮らしに、 耳を傾けました。

3万人への家電調査から始まった、新しい家電づくりの挑戦。これからのニッポンに求められる機能は？使い勝手は？フォルムは？たくさんの声を力に、ニッポンの知恵と技術を結集しました。それは、旬の味わいを愛し、家事を楽しむ人にふさわしいこの国ならではの心づかいと上質な美意識を身につけた家電。心地いいニッポンを、美味しいニッポンを、もっともっと楽しんでほしいから。豊かに年齢を重ねてきた、この国の大人たちへ。

Jコンセプト、ひろがる。



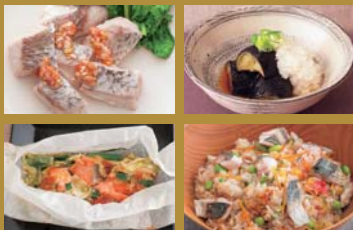
50種の和食レシピで、 健やかな食を 楽しめるレンジ。



オーブンレンジ
NE-JBS652



50の和食メニューで、
焼き魚から野菜の煮物まで
定番メニューも手軽に調理。



大きな文字で見やすい
カラータッチ液晶で、
メニュー選びもかんたんに。



ドアが閉まる手前で手を
離してもやさしくスムーズに
閉まるソフトダンパー採用。



*手を離す位置によっては、ドアが開く場合があります。

NEW「和食メニュー50選」

毎日の調理ですぐに役立つ50の和食メニューを搭載。
焼き魚から野菜の煮物まで、定番メニューが自動で手軽に調理できます。



ほじけの開き



なすの揚げ浸し



ふんわりお好み焼き



たいと小松菜の蒸し物



かき揚げ



ピーマンの肉詰め甘酢あん



鶏の照り焼き&かぼちゃの煮物

料理集の画面から
メニュー選びもかんたんです。



使いやすさを追求した4つの機能。

カラータッチ液晶

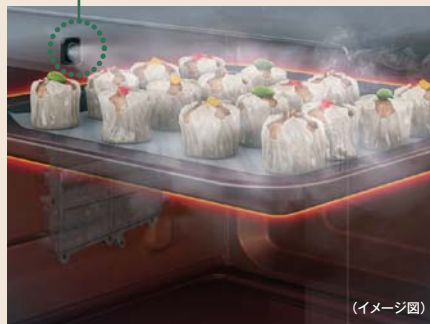
好評のカラータッチ液晶を搭載。タッチ操作でメニュー選びが簡単です。
さらに、よく使う機能を3つ選んで大きな文字で表示する「かんたん画面」も選べます。



スピードスチーム機構

限られた空間に集中的に噴射する密度の高いスチームで、蒸し調理・蒸し焼き調理の時短を実現します。

食材に効率よくスチームが当たるようスチーム噴射角度を工夫しました。



(イメージ図)

「蒸し物10分」※1 「蒸し焼き15分」※1

蒸し調理を手軽に、時短で楽しめる自動メニューを26Lクラスにも搭載しました。

蒸し物調理

スピードスチーム機構により、蒸し器なしでも蒸し物調理を楽しめます。



一尾魚の蒸し物

蒸し物10分※1



さけのハーブ蒸し

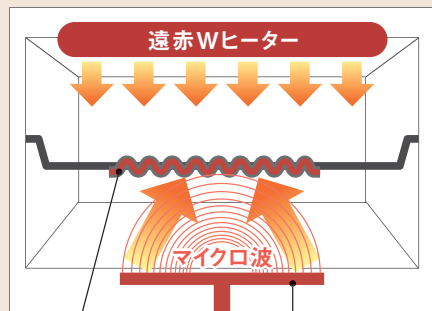
蒸し焼き15分※1



豚肉とキャベツのぎょうざ

遠赤Wヒーター&グリル皿

遠赤Wヒーターによる上からの熱と、ビストログリル皿による下からの熱で、裏返さなくても両面をこんがり焼き上げます。



ビストログリル皿

アンテナ (イメージ図)

「こんがり10分」※1

下ごしらえしたら、あとはビストロにおまかせ。エリア加熱※2により、たった10分で焼き上げます。



いわしとトマトの重ね焼き



ごまごまから揚げ

エリア加熱※2

少人数分の調理のときは、加熱するエリアをグリル皿の手前半分にしほり、上下から同時に効率よく加熱します。



2人分なのに全部加熱するのはもったいない。



必要な分のスペースを優先的に効率よく調理。

NEW LEDボタン

押すタイミングで光ってお知らせするLEDボタン。



NEW ソフトダンパー採用ドア

ドアが閉まる手前で手を離しても、やさしくスムーズに閉まります。



*手を離す位置によっては、ドアが開く場合があります。

コンパクト設計

左右は壁から2cm、後ろは壁にピタ置きできるので省スペース。カップボードなどへの設置に配慮しました。



【設置スペース】 左右各2cm、上方は10cmあればOK!

※1.自動メニュー「蒸し物10分」「蒸し焼き15分」「こんがり10分」対応メニューにおいて、「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※2.焼き物など一部の自動メニューで対応。

●P.15-16の内容はNE-JBS652の機能を中心に説明しています。

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使いやすさ
コンパクト設計

スチームオーブンレンジ
30L

スチームオーブンレンジ
26L

スチームオーブンレンジ
26L
23L

単機能レンジ
オープンレンジ
15L
22L

商品機能
一覧

コンパクトなハイグレードモデル

コンパクトなビストロ



スチーム オープンレンジ

NE-JBS652



オープン価格*



目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 72.0kWh/年
----------------	-------------------------	-----------------------------

-K (豊稈ブラック)
-W (豊稈ホワイト)



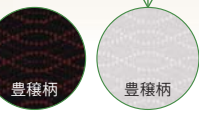
-K (豊稈ブラック)



●後ろピッタリ。左右各2cm、
上方10cm以上あけてください。



-W (豊稈ホワイト)



取説掲載レシピ数 **167**
自動メニュー数※1 **163**

NE-BS602との主な違い

- カラータッチ液晶
- スピードスチーム機構
- ソフトダンパー採用ドア



スチーム オープンレンジ

NE-BS602

オープン価格*

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 72.0kWh/年
----------------	-------------------------	-----------------------------

-W (ホワイト)



-W (ホワイト)



●後ろピッタリ。左右各2cm、
上方10cm以上あけてください。

取説掲載レシピ数 **85**
自動メニュー数※1 **62**

NE-MS262との主な違い

- 両面グリル
- 合わせ技セット
- スチームコントロール機能

おすすめ
1

定番の和食を手軽に自動で調理
「和食メニュー50選」

焼き魚から野菜の煮物まで、定番メニューが
自動で手軽に調理できます。



おすすめ
2

焼き物、蒸し物から蒸し焼きまで！
「ビストログリル皿」&
「スピードスチーム機構」



(イメージ図)

おすすめ
3

タッチ操作でメニュー選びが簡単
「カラータッチ液晶」

よく使う機能を3つ選んで大きな文字で表示する
「かんたん画面」も選べます。



標準画面 かんたん画面

おすすめ
1

2人分の調理が最大約17%※2時短！
「エリア加熱※3」

手前側のヒーターをメインとして使用し、上下
同時加熱で少量の焼き物時の時短を可能に。



おすすめ
2

焼き物も揚げ物も手軽に！
「こんがり10分※4」

下ごしらえしたら、あとはビストロにおまかせ！
2人分をすばやく焼き上げられます。



おすすめ
3

揚げずにヘルシー
「ノンフライ」メニュー

から揚げやえびフライなどを油で揚げずに
ヘルシーに、おまかせで作れます。



主な自動メニュー

あたため色々 ごはん・おかず スチームあたため 中華まん フライ お好み温度 トースト(裏返し) 解凍/ゆで野菜 スチーム解凍 (全解凍・半解凍) ゆで野菜(果実菜・根菜)	蒸し物・蒸し焼き 茶わん蒸し ゆで卵 手作りぎょうざ 手作り肉まん アクアパッツァ 一尾魚の蒸し物 焼き物・炒め物・揚げ物 ハンバーグ 鶏の塩焼き 塩さば	ぶりの照り焼き じゃがいものグラタン 牛肉のキムチ炒め 鶏のから揚げ 早ラクメニュー エスニック蒸し焼きそば ふんわりお好み焼き チーズカツレツ ラタトゥイユ ゆで物・煮物 ひじきの煮物	かぼちゃの煮物 合わせ技セット 鶏の照り焼き&ポテトサラダ つくねだんご野菜スープ 塩さば&五色きんぴら 豚の蒸し焼き&五目おこわ お菓子・パン・ソース いちごのショートケーキ ロールケーキ カスタードプディング バターロール
--	---	---	---

自動メニュー番号一覧

1 あたため・スタート 2 飲み物 3 酒かん 4 スチーム解凍 5 スチームあたため 6 中華まんあたため 7 フライあたため 8 お好み温度 9 ゆで野菜 10 ゆで根菜 11 ラタトゥイユ	12 トースト(裏返し) 13 蒸し物15分 14 茶わん蒸し 15 手作りしゅうまい 16 さけのハーブ蒸し 17 鶏のから揚げ 18 一口とんかつ 19 えびフライ 20 かき揚げ	21 こんがり10分 22 グラタン 23 ハンバーグ 24 鶏の塩焼き ヘルシーコース選択可 25 塩さば・塩ざけ 26 あじの開き 27 鶏の照り焼き 28 肉巻き野菜	合わせ技セット 29 肉&野菜 30 魚&野菜 31 おこわセット お菓子・パン 32 蒸しプリン 33 スポンジケーキ 34 ピザ(ソフト生地) 35 パターロール
---	--	--	---

NE-JBS652・NE-BS602・NE-MS262・NE-MS232機能一覧(おもな機能の説明▶P.20)

品番	オープン	スチーム	センサー	エリア加熱※3	ビストログリル皿/ 角皿	時短メニュー		
	1段調理	過熱水蒸気/ 角皿スチーム	スイングサーチ 赤外線センサー			こんがり10分※4	蒸し物10分※4	蒸し焼き15分※4
NE-JBS652	250℃上下ヒーター	過熱水蒸気	●	●	ビストログリル皿	●	●	●
NE-BS602	250℃上下ヒーター	過熱水蒸気	●	●	ビストログリル皿	●	●	—
NE-MS262	250℃上下ヒーター	角皿スチーム※6	●	—	ヘルシー波角皿	—	—	—
NE-MS232	250℃上下ヒーター	角皿スチーム※6	—	—	角皿	—	—	—

※1.取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※2.鶏の照り焼き(250g)の調理時間。当社2013年度機種NE-BS601(13分03秒)と新製対応メニューにおいて、「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含まれません。※3.メニューにより対応人数が異なります。※4.調理後、角皿に熱い湯が残ります。

総庫内容量

23L

メニュー充実の
コンパクトモデル。

NEW

エレックの26Lモデル

エレック

オーブンレンジ

NE-MS262

オープン価格*

-K(ブラック)

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 72.0kWh/年
----------------	------------------	----------------------



-K(ブラック)



●後ろピッタリ。左右各2cm、
上方10cm以上あけてください。

取扱掲載レシピ数 63

自動メニュー数※1 38

NE-MS232との主な違い

ダイヤル操作

お好み温度(赤外線センサー)

おすすめ
1

家族やシーンに合わせて1~4人分が選べる
「自動メニュー人数設定※5」
家族やシーンに合わせて人数の設定ができます。
操作もダイヤルでカンタンです。



おすすめ
2

揚げずにヘルシー
「ノンフライ」メニュー
から揚げやえびフライなどを油で揚げずに
ヘルシーに、おまかせで作れます。



おすすめ
3

肉・魚を野菜と一緒に焼き上げて時短
「お弁当セット」
肉と野菜、魚と野菜など、主菜と副菜を一度で
同時に焼き上げ。忙しい朝のお弁当作りに!



●メニュー写真は盛り付け例です。お弁当
セット以外のおかず、ごはん、付け合わせな
どは一例でレシピには記載していません。

自動メニュー番号一覧			
1 あたため・スタート	12 ラタトゥイユ	焼き物	角皿スチーム
2 飲み物	13 焼きいも	19 グラタン	27 茶わん蒸し
3 酒かん	14 トースト(裏返し)	20 鶏肉のロースト	28 ガトーショコラ
4 お好み温度	ノンフライ	21 肉巻き野菜	29 濃厚チーズケーキ
5 全解凍	15 から揚げ	22 ホイル焼き	30 ところけるプリン
6 半解凍	16 一口とんかつ	お弁当セット	お菓子・パン
7 お弁当あたため	17 えびフライ	23 チキン	31 スポンジケーキ
8 フライあたため	18 かき揚げ	24 ポーク	32 チルドピザ
9 ゆで葉果菜		25 さけ	33 パターロール
10 ゆで根菜		26 さば	
11 野菜のうま煮			

NEW

エレックの23Lモデル

エレック

オーブンレンジ

NE-MS232

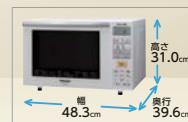
オープン価格*

-W(ホワイト)

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 103%	年間消費電力量 71.1kWh/年
----------------	------------------	----------------------



-W(ホワイト)



●後ろピッタリ。左右各4.5cm、
上方10cm以上あけてください。

取扱掲載レシピ数 57

自動メニュー数※1 35

NE-T158との主な違い

角皿スチーム※6

フラット庫内

おすすめ
1

家族やシーンに合わせて1~4人分が選べる
「自動メニュー人数設定※5」
家族やシーンに合わせて人数の設定ができます。
「分量」ボタンで人数を設定できます。



おすすめ
2

揚げずにヘルシー
「ノンフライ」メニュー
から揚げやえびフライなどを油で揚げずに
ヘルシーに、おまかせで作れます。



おすすめ
3

肉・魚を野菜と一緒に焼き上げて時短
「お弁当セット」
肉と野菜、魚と野菜など、主菜と副菜を一度で
同時に焼き上げ。忙しい朝のお弁当作りに!



●メニュー写真は盛り付け例です。お弁当
セット以外のおかず、ごはん、付け合わせな
どは一例でレシピには記載していません。

自動メニュー番号一覧			
1 あたため・スタート	10 フライあたため	焼き物	角皿スチーム
2 飲み物	11 青菜の和え物	16 グラタン	25 茶わん蒸し
3 酒かん	12 ポテトサラダ	17 ホイル焼き	26 濃厚チーズケーキ
4 お弁当あたため	13 かぼちゃの煮物	18 焼きいも	27 ところけるプリン
5 全解凍 *8設定	14 ラタトゥイユ	19 鶏の照り焼き	お菓子・パン
6 半解凍 *8設定	15 トースト(裏返し)	20 塩さば・塩さけ(裏返し)	28 スポンジケーキ
ノンフライ		21 ぶり・照り焼き(裏返し)	29 シフォンケーキ
7 から揚げ		お弁当セット	30 チルドピザ
8 一口とんかつ		22 チキン	
9 えびフライ		23 ポーク	
		24 さけ	

※()内は取扱掲載レシピ数

調 理					レシピ		使いやすさ		自動お手入れ
自動メニュー					スチーム解凍	ラップなし あたため	自動 メニュー数※1	液晶	
合わせ技セット	ノンフライ	お弁当セット	トースト(裏返し必要)	選べるヘルシーコース				ソフトダンパー 採用ドア	
12パターン	●	—	1枚5分台	5メニュー	●	●	163(167)※	カラータッチ	●
5パターン	●	—	1枚4分台	5メニュー	●	●	62(85)※	大型グレー	●
—	●	4メニュー	1枚4分台	—	—	—	38(63)※	グレー	●
—	●	3メニュー	1枚5分台	—	—	—	35(57)※	グレー	●

品NE-BS602(10分43秒)の比較。※3.焼き物など一部の自動メニューで対応。※4.自動メニュー「こんがり10分」「蒸し物10分」「蒸し物15分」「蒸し焼き15分」
すのでご注意ください。

*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使
い
や
す
さ
コ
ン
パ
ク
ト
設
計

ス
チ
ーム
オー
ブ
ン
レ
ン
ジ
30L

ス
チ
ーム
オー
ブ
ン
レ
ン
ジ
26L

ス
チ
ーム
オー
ブ
ン
レ
ン
ジ
26L
23L

単
機
能
レ
ン
ジ
オー
ブ
ン
レ
ン
ジ

15L
22L

商
品
機
能
一
覧

総庫内容量
15L

使いやすいコンパクトサイズの
オーブンレンジ。

NEW

エレクトのベーシックモデル

エレクト

オーブンレンジ

NE-T158

オープン価格*

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 73.1 kWh/年
----------------	-------------------------	------------------------------

-W(ホワイト)



-W(ホワイト)

取扱掲載レシピ数 **26**

自動メニュー数※1 **19**

NE-EH228との違い

両面トースト

230℃オープン

おすすめ
1

スピーディーにおいしくあため

「950Wインバーター※2」&「重量センサー」

毎日のあため・解凍を自動ですばやく上手に仕上げます。

おすすめ
2

肉・魚を野菜と一緒に焼き上げて時短

「お弁当セット」

肉と野菜、魚と野菜など、主菜と副菜を一度で同時に焼き上げ。忙しい朝のお弁当作りに！



●写真は盛り付け例です。「お弁当セット」以外のおかず、ごはん、付け合せなどは一例でレシピには記載していません。

おすすめ
3

開け閉め軽々

「らくらくハンドル」

ハンドルを軽く引くだけで、ドアがスムーズに開閉できます。



自動メニュー番号一覧

1 あたため・スタート	9 酒かん	お弁当セット
2 冷凍もの2度押し	10 ゆで葉果菜	
3 お弁当	11 ゆで根菜	
4 トースト1枚/2枚	12 じゃがいものグラタン	
5 フライあたため	13 スポンジケーキ	
6 全解凍		
7 半解凍		
8 牛乳・コーヒー		

●おもちはオープン庫内が大きく、ヒーターとの距離が離れているため焼けません。

NE-T158機能一覧

品番	オープン	レンジ出力	センサー	調 理		レシピ	使いやすさ				自動お手入れ
	1段調理	自動	重量センサー	自動メニュー		自動メニュー数※1	らくらくハンドル	使いやすい操作パネル	丸皿	液晶	脱臭
				お弁当セット	トースト						
NE-T158	230℃上下ヒーター	950Wインバーター	●	●	1枚4分台	19(26)※	●	●	耐熱性ガラス共用皿	グレー	●

※1.取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※2.高周波出力950Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に500Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「8 牛乳・コーヒー」、「9 酒かん」)で働きます。※3.高周波出力850Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に500Wに切り換わります。これは自動メニュー(「1 あたため」ボタン、「2 飲み物」ボタン)で働きます。

総庫内容量
22L

ワンタッチあたための
高出力単機能レンジ。

NEW

あたためのみのシンプルモデル

エレクト

単機能レンジ

NE-EH228

オープン価格*

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 102%	年間消費電力量 58.8 kWh/年
----------------	-------------------------	------------------------------

-W(ホワイト)



-W(ホワイト)

取扱掲載レシピ数 **1**

自動メニュー数※1 **2**

大きいお弁当も余裕の22L

おすすめ
1

用途に合わせて使い分け

「レンジ出力3段階切り換え」&「連動調理」

手動レンジは700W・500W・150Wに切り換え可能。
高出力→低出力を自動で切り換える「連動調理」も搭載。

おすすめ
2

ワンタッチでホカホカ

「蒸気センサーつき自動あたため」

ごはんやおかず、冷凍ごはんなどを、分量に関係なく、ワンタッチであたためられます。



おすすめ
3

すばやくあたためる

「850Wインバーター※3」&「ヘルツフリー」

高出力から低出力まで加熱をコントロール。
お引っ越ししても使えるヘルツフリータイプです。

自動メニュー番号一覧

1 あたため
2 飲み物1杯/2杯

※()内は取扱掲載レシピ数

オープンレンジのおもな機能

調理機能

■コンベクションオープン

庫内奥面から噴出した熱風が、食品を包み込んで焼き上げます。

■タンク式スチーム (スチームコントロール)

タンクに水を入れて、庫内にスチームを発生。スチーム量をコントロールすることが可能です。

■スチーム発酵

霧吹きなしで発酵できます。

■スチームプラス

オープンやグリルの使用時に、スチームを手動で入れることができます。

■角皿スチーム※4

オープン角皿にお湯を入れて、プリンや茶わん蒸しなどを蒸し焼きにします。

■サイクロンウェーブ加熱

マイクロ波をらせん状に放射し、食品の中央部分からおだやかに加熱します。

■64眼スピードセンサー／ スイングサーチ赤外線センサー

食品の温度を直接検知して加熱時間をコントロールし、お好みの温度に仕上げます。

■光ヒーター

遠近赤外線で直接食品を焼き上げます。高火力なヒーターにより、スピーディーでヘルシーな調理が可能です。

■スピードエア加熱／エア加熱※5

1～2人分の調理のとき、グリル皿の手前側半分を集中して効率よく加熱します。

■スピードスチーム機構

高効率ボイラーで発生させたスチームを、グリル皿で仕切られた庫内上部に集中的に噴射し、蒸し料理の短時間を実現します。

■両面グリル(ビストログリル皿)

マイクロ波を吸収してすばやく温度上昇するグリル皿を使用し、裏返さなくても両面をこんがり焼き上げます。

■「こんがり8分」「こんがり10分」※6

下ごしらえした食材を短時間で焼き上げる自動メニューです。

■「蒸し物10分」「蒸し物15分」

「蒸し焼き10分」「蒸し焼き15分」※6
下ごしらえした食材を短時間で蒸し物や蒸し焼きにする自動メニューです。

■合わせ技セット

グリルとレンジで同時に異なる2品を調理できます。

■凍ったままグリル※7

冷凍した食品を解凍しながら一気に焼き上げます。

■2品同時あたため(ねらって加熱)※8

マイクロ波をコントロールして、温度の異なる2品を同時にあたためます。

■ラップなしあたため

「スチームあたため」機能で、ラップなしでもしっとりあたためます。

■芯までほぐせる解凍

「サイクロンウェーブ加熱」と「64眼スピードセンサー」で解凍のムラを抑えて解凍します。

■スチーム解凍

レンジとスチームで解凍ムラを抑えて解凍します。

■ヘルシーコース

標準コースに比べ、脂や塩分を多く落とすコースです。

■ノンフライ

から揚げやフライなどを油で揚げずにヘルシーに作れます。

■フライあたため

フライをカリッとあたためます。

■かんたん煮物

計量いらず、火加減おまかせで煮物が作れます。

■「かんたんピザ・パン」

発酵いらず、予熱いらずでピザやパンを10分で焼き上げます。

使いやすさ

■「タッチアクセス」機能

スマートフォンでレシピを検索し、ビストロにタッチするだけで調理の設定ができます。

■LED庫内灯

庫内灯に明るいLEDを採用。食品が見やすく、省エネ※9にもなります。

■ソフトダンパー

ドアがやさしく閉まります。

■カラータッチ液晶

タッチ操作でメニュー選べが簡単です。

■みんなの料理教室

画面で手順を確認できるので初心者でも使いこなせます。

■自動お手入れ

「庫内」「天井」「脱臭」「洗浄・水抜き」「クエン酸洗浄」などの自動お手入れ機能です。搭載している機能は機種によって異なります。搭載内容は各商品ページまたはP.21-22の機能比較一覧をご覧ください。



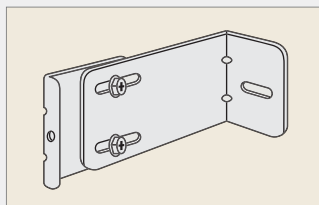
このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準率に対する達成率を示しています。％の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

震災対策

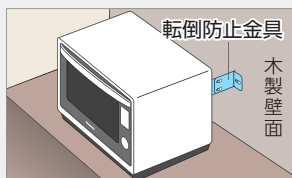
別売品

お申込みは、お近くのパナソニック商品取扱店にご相談ください。

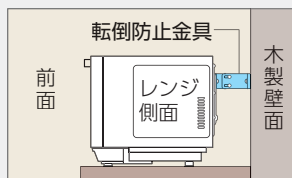
地震など災害時の電子レンジの転倒防止に



**電子レンジ
転倒防止金具C**(サービス扱い)
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)
A195A-1K20
希望小売価格 **1,000円**(税抜)



(設置イメージ図) 取付位置、方法はレンジにより異なります。



感電防止に

アース棒(サービス扱い)

A900E-2000 希望小売価格 **1,200円**(税抜)

業務用レンジ

家庭用100V電源が使えます。
オールステンレスで、お手入れしやすい頑丈設計。



タッチ操作タイプ メモリー機能付き

NE-710GP オープン価格* **100V**

- 電源: 単相100V
[-5/東日本用(50Hz地域) -6/西日本用(60Hz地域)]
- 消費電力: 1.26kW
- 外形寸法: 幅510×奥行360×高さ306mm
- 質量: 約18kg
- 高周波出力: 700・350・250W相当切換え
- 庫内寸法: 幅330×奥行330×高さ200mm
- 10メモリー

●詳しくは業務用カタログをご覧ください。

冷蔵・冷凍調理済み食品の加熱

●「業務用レンジ」を除く商品は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用として、また寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

※4.調理後、角皿に熱い湯が残りますのでご注意ください。※5.焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。※6.自動メニュー「こんがり8分」「こんがり10分」「蒸し物10分」「蒸し物15分」「蒸し焼き10分」「蒸し焼き15分」対応メニューにおいて、「8分」「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※7.取扱説明書の対象レシピに従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品には対応していません。※8.食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたために向きません。※9.当社2012年度機種NE-R3500と新機種NE-BS1200との比較。NE-R3500のクリプトン球での消費電力30W、NE-BS1200のLEDでの消費電力2.0W。

パナソニックのオープンレンジ、電子レンジの最新情報についてはホームページをご覧ください。

<http://panasonic.co.jp>

*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

ビストロの
時短機能①

ビストロの
時短機能②

ビストロの
時短機能③

使
い
やす
さ
コ
ン
パ
ク
ト
設
計

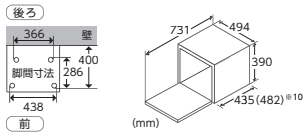
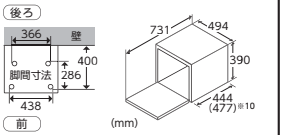
ス
チ
ーム
オ
ー
プ
ン
レ
ン
ジ
30L

ス
チ
ーム
オ
ー
プ
ン
レ
ン
ジ
26L

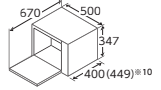
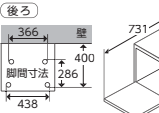
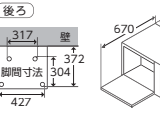
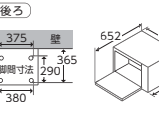
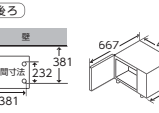
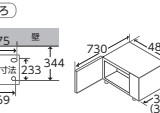
ス
チ
ーム
オ
ー
プ
ン
レ
ン
ジ
26L
23L

単
機
能
レ
ン
ジ
オ
ー
プ
ン
レ
ン
ジ
15L
22L

商
品
機
能
一
覧

		★Bistro オープンレンジ			
オープンレンジ機能比較一覧		総庫内容量※130L(ワイド&フラット)	総庫内容量※130L(ワイド&フラット)	総庫内容量※130L(ワイド&フラット)	総庫内容量※126L(フラット)
おもな機能の説明▶P.20		NE-BS1200 ECONAVI P.11掲載 -RK(ルージュブラック) -W(ホワイト)	NE-BS902 ECONAVI P.11掲載 -W(ホワイト) -T(ブラウン)	NE-BS802 P.12掲載 -K(ブラック) -W(ホワイト)	NE-JBS652 P.17掲載 GOOD DESIGN -K(豊穠ブラック) -W(豊穠ホワイト)
オープン・グリル	温度	80～300℃※2		80～300℃※2	
	加熱方式	光ヒーター／両面グリル 2段調理 コンベクションオープン		遠赤Wヒーター／両面グリル 1段調理 上下ヒーターオープン	
	少量時短加熱	スピードエリア加熱※5		エリア加熱※5	
レンジ	自動出力(インバーター)	1000W:最大約5分(700W)※6		1000W:最大約3分(600W)※6	
	センサー	64眼スピードセンサー		スイングサーチ赤外線センサー	
	あたため	2品同時あたため[ECONAVI](ねらって加熱)			
スチーム	発生方式	タンク式(650mL)・過熱水蒸気(スチームコントロール機能)		タンク式(560mL)・過熱水蒸気(ス)	
	時短スチーム	スピードスチーム機構			
レシピ数(自動メニュー数※7)		445(398)[本冊345・別冊100]		184(96)	
自動メニュー	時短調理	ごはんがり8分※8／蒸し物10分※8・蒸し焼き10分※8 凍ったままグリル[48メニュー]		ごはんがり10分※8／蒸し物10分※8・蒸し焼き15分※8 凍ったままグリル[3メニュー]	
	セットメニュー	合わせ技セット[154パターン]		合わせ技セット[18パターン]	
便利調理機能	かんたん調理	かんたんピザ・パン／かんたん煮物			
	発酵	スチーム発酵(30・35・40・45℃)		スチーム発酵(35・40℃)	
	解凍	芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)		芯までほぐせる解凍※9 スチーム解凍※9	
	スチームあたため	ラップなしでスチームあたため			
	スチームプラス	スチームプラス			
	トースト(自動)	グリル皿使用／1枚 3分台		グリル皿使用／1枚 5分台 グリル皿使用／1枚 5分台(裏返し必要)	
使いやすさ	ソフトダンパー	ソフトダンパー		ソフトダンパー	
	庫内灯	LED庫内灯(2か所・上下段)		LED庫内灯(1か所)	
	液晶	カラータッチ液晶(かんたん画面)		大型ホワイト[バックライト]液晶 カラータッチ液晶(かんたん画面)	
お手入れ	自動お手入れ	庫内／天井／脱臭／洗浄・水抜き／クエン酸洗浄		庫内／脱臭／洗浄・水抜き／クエン酸洗浄	
	スチームお手入れ	スチームお手入れ			
付属品		 407×311mm(1枚) 407×303mm(2枚) ミトン(2枚) 取説レシビ集 10分でちゃんとごちそう100レシピ集		 407×303mm(1枚) 407×303mm(2枚) 取説レシビ集	
寸法		 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ225mm		 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ225mm	
設置寸法		後ろ・左右ピッタリ。上方10cm以上あけてください。※11		後ろピッタリ。左右各2cm、上	
質量(本体のみ)		約20.0kg		約19.7kg	
基本仕様・性能	レンジ	手動(相当)出力／消費電力 800・600・500・300・150W・300Wスチーム／1.38kW		800・600・500・300・150W	
	オープン	ヒーター出力／消費電力 1.38kW／1.40kW		1.38kW／1.40kW	
	グリル	ヒーター出力／消費電力 1.35kW／1.38kW		1.30kW／1.33kW	
年間消費電力量※12		63.3kWh／年 (レンジ機能52.0kWh／年・オープン機能11.3kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分F)		63.3kWh／年 (レンジ機能52.0kWh／年・オープン機能11.3kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分F)	
		63.3kWh／年 (レンジ機能52.0kWh／年・オープン機能11.3kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分F)		72.0kWh／年 (レンジ機能57.0kWh／年・オープン機能15.0kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分B)	

※1.総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。※2.オープンの240～300℃での運転時間は約5分間です。その後は自動的に230℃に切り換わります。的に200℃に切り換わります。※5.焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。※6.最高出力の継続時間は機種によって異なり、その後は自動的に()内の出力に切り「ごはんがり10分」「蒸し物10分」「蒸し物15分」「蒸し焼き10分」「蒸し焼き15分」対応メニューにおいて、「8分」「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含みません。※9.「半解凍」合や、壁の材質により壁と本体の接触跡が気になる場合などは、上記寸法以上に壁や家具から離して設置してください。※12.年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」●詳しくは各商品ページをご覧ください。●「業務用レンジ」を除く商品は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用として、また寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修

	スチーム Iレック スチーム オープンレンジ		Iレック オープンレンジ		Iレック 単機能レンジ
総庫内容量※1 26L (フラット)	総庫内容量※1 30L (ワイド&フラット)	総庫内容量※1 26L (フラット)	総庫内容量※1 23L (フラット)	総庫内容量※1 15L (ターンテーブル)	総庫内容量※1 22L (ターンテーブル)
NE-BS602 (P.17掲載)	NE-SC302 (P.12掲載)	NE-MS262 (P.18掲載)	NE-MS232 (P.18掲載)	NE-T158 (P.19掲載)	NE-EH228 (P.19掲載)
					
-W(ホワイト)	-R(レッド)	-K(ブラック)	-W(ホワイト)	-W(ホワイト)	-W(ホワイト)
100～250℃※3	80～300℃※2	100～250℃※3	100～250℃※3	100～230℃※4	—
	遠赤Wヒーター／片面グリル		遠赤ヒーター／片面グリル	遠赤ヒーター	
	2段調理 コンベクションオープン	1段調理 上下ヒーターオープン			
	1000W:最大約5分(700W)※6	1000W:最大約3分(600W)※6		950W:最大約1分30秒(500W)※6	850W:最大約1分30秒(500W)※6
			蒸気センサー	重量センサー	蒸気センサー
チームコントロール機能	タンク式(650mL)・通熱水蒸気(スチームコントロール機能)	角皿式(オープンのみ)			
85(62)	173(71)	63(38)	57(35)	26(19)	1(2)
こんがり10分※8／蒸し物15分※8					
合わせ技セット[5パターン]	野菜とセット[5セット]	お弁当セット[4セット]	お弁当セット[3セット]		
	スチーム発酵(30・35・40・45℃)	発酵(35・40℃)		発酵(40℃)	
スチーム解凍※9		解凍(全解凍・半解凍)	解凍(全解凍・半解凍)g設定必要	解凍(全解凍・半解凍)	解凍 g設定必要
	スチームプラス				
グリル皿使用／1枚 4分台(裏返し必要)	角皿使用／1枚 約5分(裏返し必要)	角皿使用／1枚 4分台(裏返し必要)	角皿使用／1枚 5分台(裏返し必要)	丸皿受け台(あみ)使用／1枚 4分台	
	LED庫内灯(2か所・上下段)	LED庫内灯(1か所)		白熱球庫内灯(1か所)	
大型グレー液晶(バックライトなし)	大型オレンジ液晶(バックライトなし)	グレー液晶(バックライトなし)		光る文字液晶(バックライトあり)	
		脱臭			
					
333×339mm(1枚) 取説レシビ集	407×303mm(2枚) 取説レシビ集	333×320mm(1枚) 取説レシビ集	311×311mm(1枚) 取説レシビ集	273mm径(1枚) あみ(1枚) 取説レシビ集	285mm径(1枚) 取扱説明書
					
(mm) 行350×高さ215mm	(mm) 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ225mm	(mm) 【庫内寸法】幅319×奥行350×高さ215mm	(mm) 【庫内寸法】幅299×奥行350×高さ199mm	(mm) 【庫内寸法】幅269×奥行288×高さ165mm	(mm) 【庫内寸法】幅315×奥行353×高さ206mm
方10cm以上あけてください。※11	後ろ・左右ピッタリ。 上方10cm以上あけてください。※11	後ろピッタリ。左右各2cm、 上方10cm以上あけてください。※11	後ろピッタリ。左右各4.5cm、 上方10cm以上あけてください。※11	左右どちらか一方を開放にし、反対側を4.5cm、 後方・上方は10cm以上あけてください。※11	左右どちらか一方を開放にし、反対側を3cm、 後方3cm、上方10cm以上あけてください。※11
約15.5kg	約19.5kg	約14.4kg	約12.6kg	約10.0kg	約9.4kg
・300Wスチーム／1.42kW	800・600・500・300・150W・300Wスチーム／1.38kW	800・600・500・300・150W／1.42kW	800・600・500・300・150W／1.43kW	500・300・150・100W／1.42kW	700・500・150W／1.32kW
1.25kW／1.27kW	1.38kW／1.40kW	1.25kW／1.27kW	1.36kW／1.41kW	1.28kW／1.33kW	—
1.20kW／1.22kW	1.30kW／1.33kW	1.20kW／1.22kW	0.76kW／0.81kW	—	—
72.0kWh／年 (レンジ機能57.0kWh／年・オープン機能15.0kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分:B)	63.3kWh／年 (レンジ機能52.0kWh／年・オープン機能11.3kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分:F)	72.0kWh／年 (レンジ機能57.0kWh／年・オープン機能15.0kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分:B)	71.1kWh／年 (レンジ機能58.0kWh／年・オープン機能13.1kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分:B)	73.1kWh／年 (レンジ機能63.7kWh／年・オープン機能9.4kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分:B)	58.8kWh／年 (レンジ機能58.8kWh／年 待機時0.0kWh／年 ●区分:A)

ビストロの時短機能①

ビストロの時短機能②

ビストロの時短機能③

使いやすさ
コンパクト設計スチーム
オープンレンジ
30Lスチーム
オープンレンジ
26Lスチーム
オープンレンジ
26L 23L単機能
オープンレンジ15L
22L

商品機能一覧

※3. オープンの220～250℃での運転時間は約5分間です。その後は自動的に210℃に切り換わります。※4. オープンの210～230℃での運転時間は約5分間です。その後は自動換わります。これは「あたため」などの限定したメニューで働きます。※7. 取扱説明書および別冊記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※8. 自動メニュー「こんがり8分」は仕上がり調節の「弱」で対応。※10. 外形寸法の()内はハンドルなどを入れた最大奥行寸法です。※11. 熱に弱い壁材・家具などが排気口の近くにあり汚れや変色が気になる場合測定方法による数値です。同法に基づく区分名 A: 単機能レンジ、B: オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので30L未満のもの)、F: オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)

理になります。

⚠ 安全に関するご注意

●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

●このカタログに記載の商品は国内一般家庭用および業務用です。●アースは確実に取り付けてください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。●本来の用途（加熱調理）以外に使用しないでください。●ビルトインオープンレンジの設置には電気工事が必要です。お買い上げの販売店、または電気工事店にご相談ください。工事に不備があると、感電や火災、機器の損傷の原因となります。

愛情点検

●長年ご使用の電子レンジの点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。●異常なおいや音がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。●触ると電気を感ずる。
- 丸皿が回転しない。(ターンテーブル機種) ●その他異常や故障がある。

ご使用
中止

事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

保証書に関するお願い

●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受取のうえ、保存ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。●製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また、保証書記載の製造番号と一致しているかお確かめください。

補修性能部品保有期間

●電子レンジの補修性能部品の保有期間は製造打切後8年です。

eco
ideas

パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます

詳しくはホームページで
panasonic.net/sustainability/jp/

省エネ

省エネを徹底的に追求した家電製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO₂排出量削減を目指します。

省資源

新しい資源の使用量を減らし、使用済みの家電製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。

化学
物質

パナソニック製品は、特定の環境負荷物質*の使用を規制するRoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。
※鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤

あなたも会員になりませんか？
会員登録無料！特典満載！

CLUB Panasonic

詳しくはホームページへ ▶▶▶

club.panasonic.jp

お持ちのパナソニック商品が登録でき、役立つ情報が盛りだくさん。ポイントを貯めてプレゼントも当たる楽しいWeb限定サービスです。

携帯から
アクセス
できます。



情報セキュリティ

ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。

当社のISO27001認証取得事業場は
ホームページをご覧ください。
panasonic.co.jp/info/privacy



表示を正しく
家電公取協会員

パナソニックは、適正な表示を
推進しています。

パナソニック
お客様ご相談センター（受付9時～20時）

当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は
右記にご相談ください。

○右記番号がご利用いただけない場合

○FAX

06-6907-1187

0120-878-236



0120-878-365

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞えたら電話機ボタンの「87」と「440#」を押してください。

（番号を押しても案内が続く場合は、「※」ボタンを押してから操作してください。）

スマートフォンを使った
「タッチアクセス」機能
について

詳しくはホームページへ ▶ <http://panasonic.jp/pss/ap/>

お問い合わせはこちらへ ▶ 0120-878-832（受付9時～20時）

ご相談窓口における お客様の 個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ…

パナソニック株式会社 アプライアンス社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部

〒140-0002
東京都品川区東品川1-39-9

このカタログの内容についてのお問い合わせは、
左記の販売店にご相談ください。
または、パナソニックお客様ご相談センターにおたずねください。

このカタログの記載内容は
2015年11月1日現在のものです。

NE-JJR1511

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。

●パナソニックホームページ panasonic.co.jp パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。

この印刷物は当社の「紙・印刷物グリーン購入ガイドライン」に適合しています。